日立フィッシュロースター　持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

形名	ER-AW1	※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所	〒	
	ご芳名		様
※販売店	住所		
	店名	電話　(　)	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   (イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
   (ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
   (ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
   (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
   (ヘ)本書のご提示がない場合。
   (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼になれない場合には、日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所
〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12　電話 (03)3502-2111

NM38554・01・9807（明）

取扱説明書　HITACHI

日立フィッシュロースター
ER-AW1形　家庭用

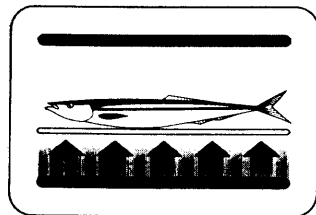
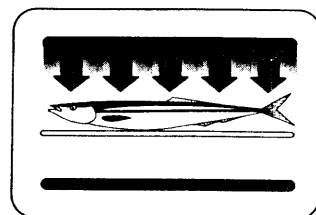
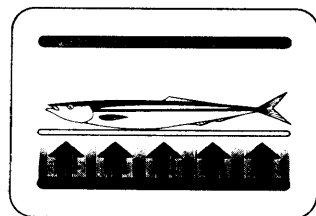
（保証書付）
裏表紙についています。

このたびは日立[illegible]をお買い上げいただき、まことにあり[illegible]た。
この取扱説明書をよ[illegible]正しくご使用ください。お読みになったあと[illegible]大切に保存してください。

焼き味自慢
焼いちゃ魚（うお）

目次

おいしさ追求、簡単操作の
マイコン両面焼き

1. 下火でしっかり

2. 上火できれいに

3. 下火で仕上げ

臭いや煙を分解する
脱臭触媒・吸煙ファン

お手入れ簡単
庫内抗菌ブラックコート

- ●水を使わず焼ける **水いらず焼き**
- ●さんまが丸ごと4尾まで焼ける **ビッグな庫内**
- ●焼き具合が調節できる **焼き加減調節**
- ●もちろん手動でも焼ける **手動キー**

安全のため　必ずお守りください

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠警告 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

⚠注意 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

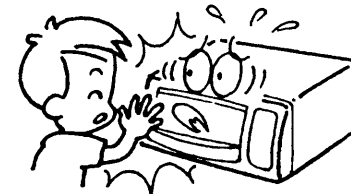
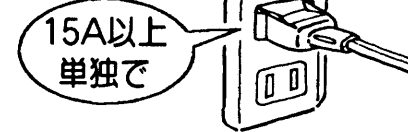
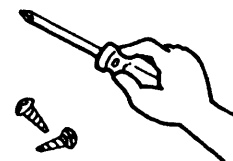
絵表示の例

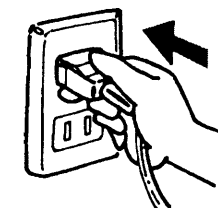
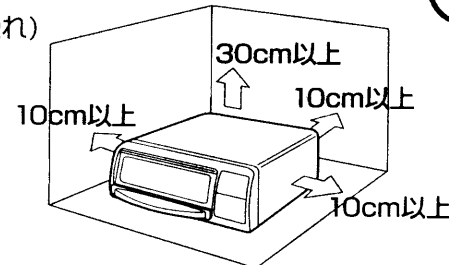
この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

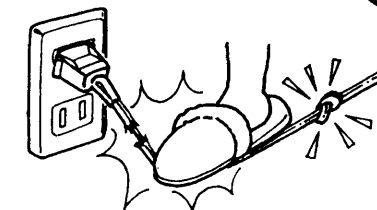
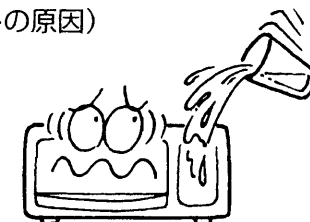
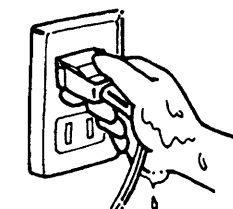
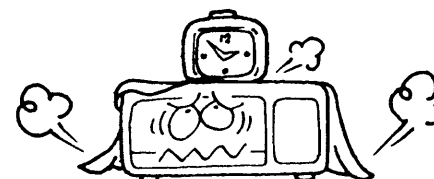
この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠警告

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない。
（やけど・感電・けがの原因）

定格15A（アンペア）以上・交流100V（ボルト）のコンセントを単独で使用する。
（他の器具と併用すると、分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因）

改造は絶対にしない。サービスマン以外の人は、分解したり修理しない。
（火災・感電・けがの原因）

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
（感電・発熱の原因）

※傷んだ差込プラグ、ゆるんだコンセントは使わないでください。

壁との間をあける。カーテンなど可燃物の近くで使用しない。
（発火の恐れ）

※周囲の壁から10cm、上30cm以上離し、側面の通気口をふさがないでください。排気口に可燃物を近づけないでください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、はさみ込んだりしない。
（電源コードが破損し感電・火災の原因）

水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートの原因）

ぬれた手で差込プラグの抜き差しはしない。
（感電の原因）

本体の上に物を置かない。
（変形・火災の原因）

差込プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをよくふく。
（火災の原因）

安全のため必ずお守りください

⚠注意

使用中や使用直後は金属部分にふれない。
(高温によるやけどの原因)
※ドアガラス・受皿・焼網・ヒーターにも触れないようにしてください。

使用中は本体から離れない。
(火災の恐れ)

※そばを離れるときは、必ず電源を切る。

必要以上に加熱しない。
(過熱による発火の原因)

※手動のときは、調理例と加熱時間の目安（10ページ）を参考にして時間をセットしてください。

必ずトレーと焼網をセットして使用する。
(火災の原因)

※下ヒーターの上で直接焼かないでください。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。
(落下によるけがや火災の原因)

差込プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く。
(感電・ショート・発火の原因)

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
(絶縁劣化による感電・漏電の原因)

使用上のお願い

- **トレーは確実に閉める。**
  魚が発火したとき前面から炎が出ます。
- **トレーが汚れたままで加熱しない。**
  脂が発火することがあります。
- **続けて使うときは、毎回たまった脂を洗い流す。**
  たまったまま使うと、多量の煙が出たり、脂が発火したり、脂が庫内の底面にもれることがあります。
- **本体やトレーを落とさない。**
  けがや故障の原因になります。
- **本体が熱いうちは、持ち運ばない。**
  やけどをすることがあります。持ち運びは必ず本体が冷めてからおこなってください。

- **業務用として使わない。**
- **肉など魚以外のものは焼かない。**

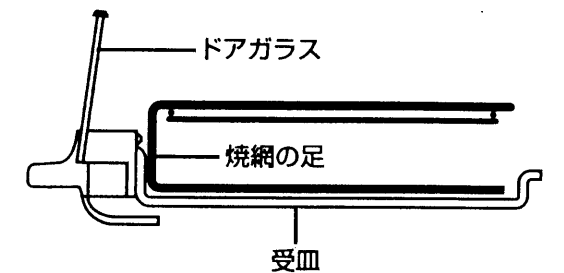
万一、魚が発火した場合

1. トレーを引き出さない。
   (勢いよく燃える恐れあり)
2. [とりけし] キーを押し、運転を止めてから、差込プラグを抜く。
3. 本体から燃えやすいものは遠ざけ、鎮火するまで待つ。
   そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼する。
   ※水を、かけない。
   (ガラスが割れます)

各部のなまえとはたらき

● 本体

焼網の取り付けかた

- **焼網は、足をドアガラス側にして受皿に載せてください。**(逆に載せると、足がヒーターに当たってトレーが閉まりません)

焼網について

- 魚を焼網にこびり付きにくくするために、表面にシリコン樹脂加工を施しています。傷を付けないようにていねいに取り扱ってください。お手入れ☞12ページ参照

過熱防止サーモについて

- 連続使用により庫内の温度が高温になると、自動的に通電が止まります。4～5分後庫内温度が下がると、再び通電します。

お願い

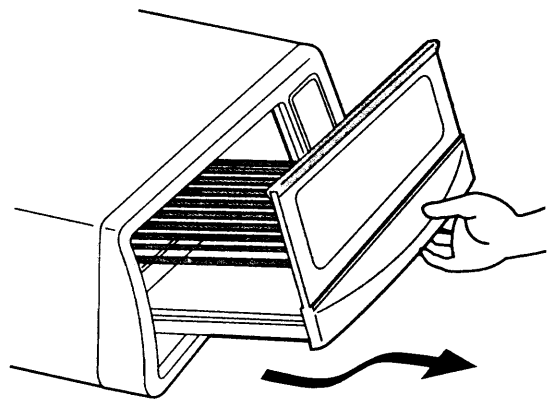
- 加熱直後はトレーを落とさないように、取扱いに注意してください。熱いのでやけどやけがの恐れがあります。

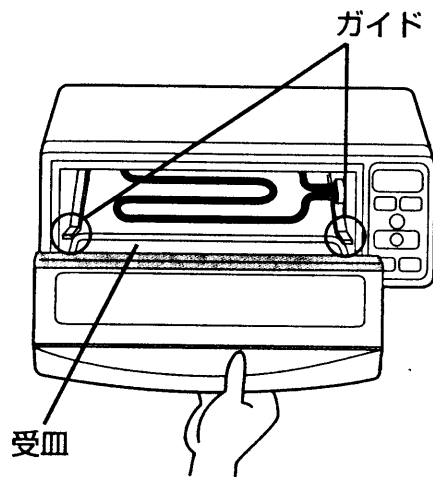
各部のなまえとはたらき

● トレー

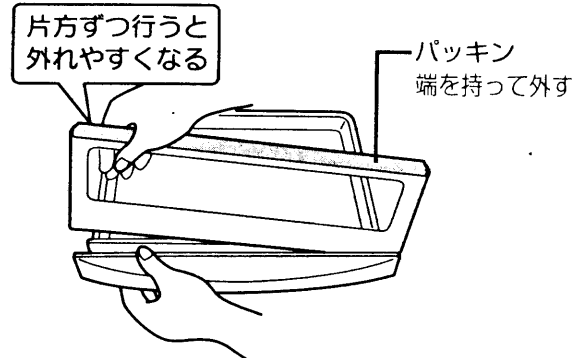
トレーの外しかた、取り付けかた

■外しかた

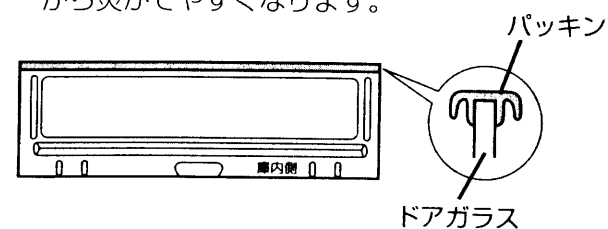
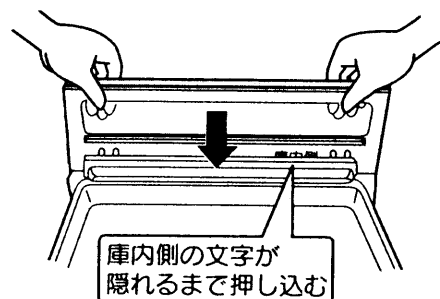
ハンドルを持って止まるまで引き出し、斜めに引き上げる。

■取り付けかた

左右のガイドの下に、斜め上から受皿を添わせてはめ込み、ハンドルを持って奥まで押し込む。

ドアガラス・パッキンの外しかた、取り付けかた

■外しかた

- ●ドアガラスは、ハンドルを押さえて引き抜く。
- ●パッキンは端を持って外す。

■取り付けかた

- ●ドアガラスは、ハンドルに左右をそろえてカチッと音がするまで押し込む。

- ●パッキンはドアガラスから左右がはみ出さないように、中央の溝を奥まではめ込む。
  ※パッキンを忘れずに取り付けてください。
  取り付け忘れると魚などが発火したときに前面から炎がでやすくなります。

操作パネル

●調理キーを押すと、ランプが点灯します。

表示窓

オート調理

丸焼きキー
魚の丸焼きに使います。

切身・ひものキー
魚の切身やひものを焼くときに使います。

焼きかげんランプ
選択した焼きかげんを表示します。

焼きかげんキー
オート調理のとき好みに応じて焼きかげんを設定します。

手動調理

ヒーター切換キー
用途に合わせて 両面 上火 を選びます。通常は 両面 になっています。
押すと 両面 ➡ 上火 ➡ 両面 の順に切り換わります。

タイマーセットキー
加熱時間をセットするとき使います。加熱時間は19分計になります。

スタートキー
調理キーを押すとランプが点滅します。点滅中に スタート キーを押すと加熱が始まります。

とりけしキー
間違えて操作したとき、加熱を途中で止めるときに押します。

表示窓のはたらき

表示	説明
ゼロ表示（分 0 秒）	差込プラグをコンセントへ差し込むと「0」を表示し、1分後に消えます。
オート表示（分 □ 秒）	オート調理のとき、スタート キーを押すと回転表示します。途中から加熱時間を表示します。
加熱時間の表示（10分00秒）	セットした時間やできあがりまでの残り時間を表示します。
CL表示（分 CL 秒）	除煙中を示します。

知っておいていただきたいこと

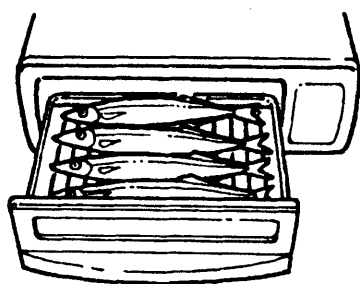
- ●初めて使う前に空焼きをしてください。
  (焼網をセットしないで 丸焼き キーを押して、スタート キーを押します。)
  ※油の焼けるにおいがすることがあります。
- ●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が燃えて、排気口から煙が出ることがあります。
- ●魚の脂などが下ヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。
- ●脂分の多い魚を焼いているときに、庫内で瞬間的に炎がでることがあります。

正しい使いかた　オート調理

オート調理キーを選択し スタート キーを押して焼きます。

■差込プラグをコンセントに差し込む

1 魚を入れる

トレーは魚を焼網の上に載せて**確実に閉めます。**
(受皿に水は入れません。)
※トレーが開いていると、魚の発煙、発火の原因になります。

2 オート調理キーを押す

調理する魚の種類によって 丸焼き キー又は 切身・ひもの キーを選択します。
選択したキーのランプが点灯します。

●好みに合わせて 焼きかげん キーを押す

通常は「中」になっています。押すたびに「弱」→「強」→「中」→「弱」に切り換わりランプで表示します。
好みの焼きかげんにセットしてください。

3 スタート キーを押す

表示窓にオート表示(オート)が表示され、下ヒーターから加熱が始まります。途中で上ヒーターになり、仕上げは下ヒーターに自動的に切り換わります。
途中から表示窓に、調理の残り時間を表示します。

4 ブザーが鳴ったら魚を取り出す

ブザーが鳴ると(CL)表示に変わり、除煙を約1分間行います。除煙後に取り出すと煙が少なくなります。
※ドアガラスや金属部は熱くなっていますので火傷をしないよう注意してください。

■使用後は差込プラグを抜く

設定をやり直すときや、途中で加熱を止めるときは とりけし キーを押します。

お願い

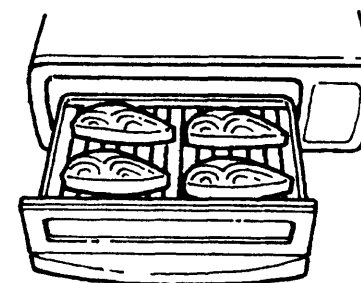
●続けて焼く場合は、受皿にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取って、水洗いします。3分以上間隔をおいてください。魚の脂がたまったままで加熱すると煙が多量に出たり、発火することがあります。
●加熱途中で仕上がり具合を見る場合は、残り時間が2〜3分のときに行ってください。加熱時間前半は上側にこげめがつきません。
●オート表示(オート)中にトレーを開けないでください。上手に焼けません。

正しい使いかた　手動調理

調理例と加熱時間の目安(☞10ページ)を参考に時間をセットして焼きます。

■差込プラグをコンセントに差し込む

1 魚を入れる

トレーは魚を焼網の上に載せて**確実に閉めます。**
(受皿に水は入れません。)
※トレーが開いていると、魚の発煙、発火の原因になります。

2 ヒーター切換 キーを押す

両面 焼き、上火 焼きを選びます。
※ 上火 焼きは、片面づつ焼くときや追加加熱するときに使います。
※ 両面 焼きは下ヒーター→上ヒーター→下ヒーターの順に焼きます。

3 タイマーをセットする

最大設定時間は19分です
※ 1分 キーは押すたびに1分づつ増え、10分 キーは1回押しで10分のセットができます。
※表示窓は秒単位で焼き上がりまでの時間を表示します。

4 スタート キーを押す

両面 焼きは下ヒーターから加熱が始まります。
表示窓に調理の残り時間を表示します。

5 ブザーが鳴ったら魚を取り出す

ブザーが鳴ると(CL)表示に変わり、除煙を約1分間行います。除煙後に取り出すと煙が少なくなります。
※ドアガラスや金属部は熱くなっていますので火傷をしないよう注意してください。

■使用後は差込プラグを抜く

設定をやり直すときや、途中で加熱を止めるときは とりけし キーを押します。

オート調理・手動調理両面焼きのとき

魚をおいしく焼き上げるため、調理は
下ヒーター → 上ヒーター → 下ヒーター
の順に片面づつ両面を焼き上げます。
焼き初めは下ヒーターから焼きますので、魚の上面にこげめがつきません。上ヒーターに切り換わるとこげめがつきます。

もう少しこげめをつけたいとき

手動調理の 上火 焼きで、焼け具合を見ながら追加加熱をしてください。
オート調理で追加加熱すると加熱しすぎになります。

調理例と加熱時間の目安

両面焼き

調理例		数	目安時間(約)	1尾(切)当たりの大きさ
丸焼き	さんまの塩焼き	1尾	11～13分	長さ28cm・約150gの場合
		4尾	17～19分	
	あじの塩焼き	1尾	11～13分	長さ23cm・約180gの場合
		4尾	17～19分	
	鯛の塩焼き	1尾	約12分	約230gの場合
	あゆの塩焼き	1尾	8～9分	約70gの場合
		4尾	12～13分	
切り身	鮭の塩焼き	4切れ	12～14分	約60gの場合
	さばの塩焼き	4切れ	14～16分	約80gの場合
ひもの	あじの開き	1枚	9～11分	長さ20cm・約160gの場合
	かれいの一夜干し	1枚	8～10分	長さ20cm・約100gの場合
ぶりのつけ焼き		4切れ	10～12分	約80gの場合
さわらのみそづけ		4切れ	10～12分	約80gの場合

上火焼き

みりん干し（さんま）	1～2枚	上火焼きで 2～3分 うら返して約1分	約45gの場合

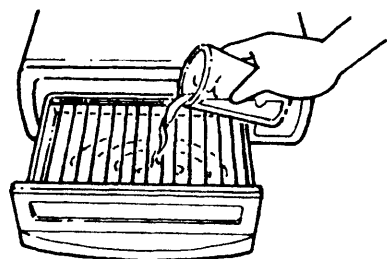
●こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。様子を見ながら焼き上げます。

●生魚(生さんまやあじなど)は焼き色がつきにくいので焼く10～20分前に塩をふっておきます。

●オート調理キーは上手に使い分けます。
さんまやあじの塩焼きなど1尾を丸ごと焼き上げるものは［丸焼き］キーを使います。
鮭やさばなどの切り身、あじの開きなどは［切身・ひもの］キーを使います。

脂の多い魚を焼くときは

脂が燃えやすいため次のようにしてください。

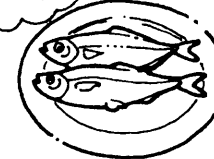
●受皿にコップ半分(約100ml)の水を入れると発煙が少なく、発火しにくくなります。

●トレーは確実に閉めてください。

●受皿に脂がたまったまま、続けて使わないでください。

●受皿に水以外のもの(例えばアルミホイル・オーブンシート・グリル石など)を入れて、使用しないでください。
(脂が過熱され、燃えることがあります。)

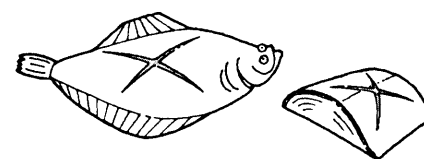
調理のポイント

冷凍してある魚は

よく解凍してから焼いてください。
魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になります。

厚みのある魚は

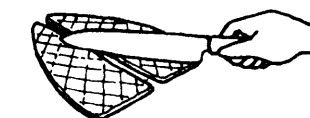
表面が焦げやすいので厚さは3.5cm以下にしてください。

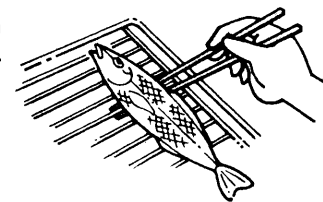
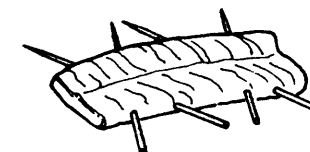
皮の付いた魚は

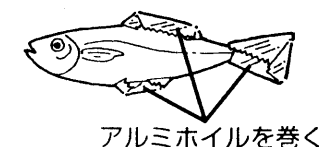
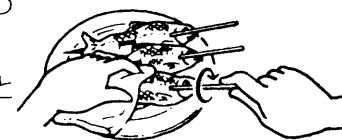
皮の付いている部分に切り目を入れると火の通りが良くなり、皮のはじけがふせげます。

加熱すると反るものは

ヒーターにつくと発火します。いかなどは全体に切り目を入れ、大きいものは切り分けるか、竹串を通してから焼きます。

●切れ目の入れかた
いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。

●串の刺しかた
あなごなどは竹串を通します。

焼網にこびりついたときは

魚の種類によっては、焼網にこびりつくことがあります。箸を網目にそわせて魚を下から押し上げるようにしてから取り出すと、こびりつきが少なくなります。

●尾、ひれの付いた姿焼きは
尾やひれに多めに塩をふり、アルミホイルを巻くとこげすぎが防げます。

アルミホイルを巻く

●金串や竹串を使って焼いたときは
焼き上がったら熱いうちに串を回しておき、やや冷めてから抜くと形くずれしません。

●［焼きかげん］キーでこげめを調節
オート調理でこげめを濃くしたいときは［強］に、薄くしたいときは［弱］に調節します。
(手動調理で焼きかげん調節はできません。)

●「つけ焼き」をするときは
たれをきってから焼網にのせて焼いてください。
(塩分などにより下ヒーターの寿命を縮めます。)
焼いた後たれをぬると、きれいなつやがでます。

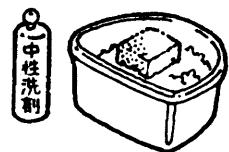
●小さめのみりん干しや少量の魚を焼くときは
オート調理では上手に焼けないことがあります。
手動調節の［上火］焼きを使い、様子を見ながら加熱してください。
皮側を下にして焼くと上手に焼けます。

お手入れ　すぐにこまめにがポイントです

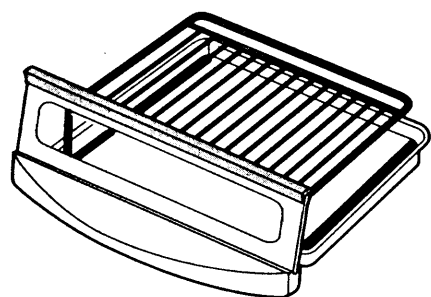
お手入れをするとき

●差込プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

●ご使用のたびにお手入れします。
汚れたまま使うとこびり付きや発煙の原因になります。

●台所用中性洗剤とスポンジで

※ベンジン・シンナー・磨き粉・たわしは使わないでください。(表面を傷つけます。)

トレー・焼網

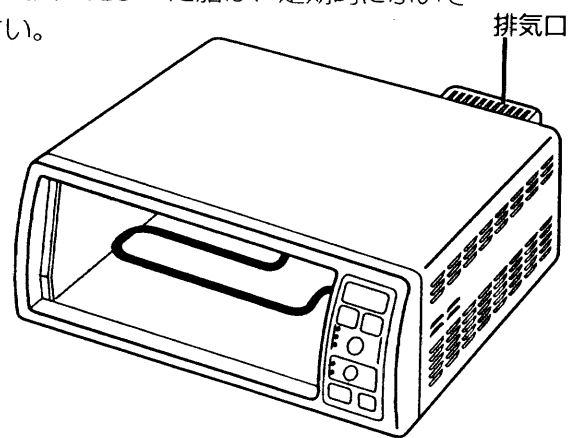
冷めてから外し、スポンジで洗う。

ドアガラス・パッキン

トレーから外し、スポンジで洗う。
※表面(ガラス)を傷付けないでください。(割れる原因になります。)
※ご使用のたびにお手入れすると、汚れがこびりつきにくくきれいに使えます。

受皿・焼網

洗ったあとは、水切りして乾かす。
ぬれたまま本体にセットすると、本体がさびる原因になります。

本体・庫内

絞ったふきんでふく。
※庫内の底面にたまった脂は、定期的にふいてください。

排気口

ほこりがたまってきたらふき取る。
ほこりが付いたままで使うと、故障の原因になります。また、ほこりが燃えるおそれがあり、危険です。

庫内の触媒の効果を保つために

5～6回使用ごとに、焼網をセットしないで 丸焼き キーを押し、 スタート キーを押して空焼きしてください。

焼網のシリコン樹脂加工を傷めないでください。
- ●金属製のたわし・スポンジのナイロン面で、こすらないでください。シリコン樹脂塗装に傷が付いたりはがれたりすることがあります。
- ●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびり付くと、魚が取りにくくなることがあります。

※シリコン樹脂加工がはがれた場合、こびり付きに影響が出ますが調理上差し支えありません。サラダ油を塗ってお使いください。

「故障かな？」と思ったら

修理など依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
キーを押しても作動しない	●差込プラグが抜けていませんか
初めのころ、魚の上面にこげめがつかない。	●オート調理や手動調理 両面 焼きは、下ヒーター(下面)から先に焼き、次に上ヒーター(上面)を焼く両面焼きによるもので故障ではありません。☞9ページ参照
丸焼き、切身・ひもの キーでうまく焼けない	●加熱途中でトレーを引き出していませんか ●魚と選択キーがちがっていませんか
調理中、瞬間的に庫内で炎が出たり排気口から煙がでる	●魚の脂が下ヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがありますが異常ではありません。 ●脂の多いものを焼くと脂から発生するガスが燃えることがあります。☞10ページ参照
調理中、排気口やドアガラスの周囲から煙がでる	●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が燃えて、排気口から煙が出ることがあります。
調理中「ブーン」と音がする	●庫内の煙を排出させるファンの音で、異常ではありません。
調理中「ポコッ」と音がする	●ヒーターの熱により、膨張音や金属のきしみ音がすることがあります。
E1、E2の表示が出る。	●差込プラグを抜いて、差し込みなおしてください

正常にならない場合は差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

部品の購入について

日立の家電品取扱店にお申し込みください。　(税別 平成10年7月現在)

部品名	部品番号	価格
パッキン	ER-AW1-013	￥　300
ドアガラス組	ER-AW1-014	￥1,300
受皿組	ER-AW1-015	￥2,200
焼網	ER-AW1-016	￥1,400

仕　様

形式	ER-AW1
定格	交流100V　1300W　50-60Hz共用
オート調理	マイコンで自動調理
手動調理(タイマー)	1～19分　マイコン式
外形寸法	幅 45cm × 奥行 35.5cm × 高さ 19.3cm
焼網寸法	縦20cm、横29cm
質量(重量)	約 6.6kg
コードの長さ	1.2m

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書(裏表紙についています)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

フィッシュロースターの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後5年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点はお買い上げの販売店または、お近くの日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表(15ページ)の窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは　持込修理

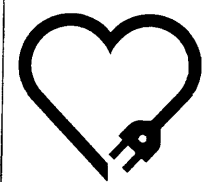
13ページに従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、必ず差込プラグを抜いてから、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- **保証期間中は**
  修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。
- **保証期間が過ぎているときは**
  修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

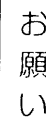
■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

愛情点検

長年ご使用のフィッシュロースターの点検を！

- フィッシュロースターの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後5年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	●差込プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。 ●その他の異常や故障がある。	▶	お願い	故障や事故防止のため、コンセントから差込プラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　　株式会社 日立製作所

〒105-8430 東京都港区西新橋2丁目15番12号　電話(03)3502-2111

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ。

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記の(相談)窓口または(修理)窓口にご相談ください。

- お買物相談やお取り扱い方法についてのご相談は…………(相談)窓口を担当するお客様相談センターへ
- 修理などアフターサービスに関するご相談は…………(修理)窓口を担当するサービスセンターへ

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号
北海道地区			
相談	北海道地区	北海道	(011) 231-5088
修理	北海道地区	北海道	(011) 833-1725
東北地区(青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島)			
相談	東北地区	東北	(022) 222-5088
修理	東北地区	東北	(022) 237-2311
関東・甲信越地区(東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、栃木、群馬、山梨、長野、新潟、静岡県富士川以東)			
相談	関東・甲信越地区	東京	(03) 3834-8588
修理	関東・甲信越地区	東京	(047) 382-1111
中部地区(愛知、岐阜、三重、静岡県富士川以西、富山、石川、福井)			
相談	中部地区	中部	(052) 795-5088
修理	中部地区	中部	(052) 354-0546
関西地区(大阪、奈良、兵庫、京都、滋賀、和歌山)			
相談	関西地区	関西	(078) 431-5088
修理	関西地区	関西	(06) 686-5611
中国地区(鳥取、島根、岡山、広島、山口)			
相談	中国地区	中国	(082) 221-5088
修理	中国地区	中国	(082) 281-2462
四国地区(徳島、香川、愛媛、高知)			
相談	四国地区	四国	(0877) 47-1088
修理	四国地区	四国	(0877) 47-3133
九州・沖縄地区(福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄)			
相談	九州・沖縄地区	九州	(092) 281-5088
修理	九州・沖縄地区	九州	(092) 606-2831

- ご相談窓口の名称・電話番号・所在地は変更することがありますのでご了承ください。

－A.10－